Salade de foie gras et canard fume

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

100 grammes roquette
2 chicons
1 pomme
4 petit toasts (rond)
20 grammes de foie gras
1 petit bocal de confit d'oignons
8 tranches de magrets de canard (fumé)
1 poignée cerneaux de noix (éventuellement de pécan)
huile d'olive
poivre
vinaigre balsamique

Méthode de préparation

1. **Disposez la roquette sur quatre assiettes.**
2. **Coupez le chicon en lamelles et la pomme en dés.**
3. **Garnissez quelques toasts de tranches de foie gras et de confit d'oignons.**
4. **Posez les toasts sur la roquette.**
5. **Ajoutez ensuite les lamelles de chicon et les dés de pomme.**
6. **Agrémentez de quelques fines tranches de magret de canard fumé.**
7. **Ajoutez enfin quelques noix concassées, de l'huile d'olive, du poivre et du vinaigre balsamique.**